

25. & 26. Dezember 2018 - Weihnachtsbrunch "Grand Brasserie"

Weihnachtsbrunch / Christmas Brunch € 85,00

Vorspeisen:

Österreichische Fleischspezialitäten:
Trüffelschinken, Tiroler Schinkenspeck,
Salzburger Rauchwürste, Mühlviertler Grammelschmalz,
Wurzelspeck vom Pogusch,
Hausgemachtes Essiggemüse

Geräucherter Aal, Schottischer Lachs gebeizt & geräuchert,
Kren, Blinis, Sauerrahm & Honigsenf

Romanasalat, Buttermilch,
Fourme d' Ambert, eingelegte Feigen

Geschmorte Rüben, Ziegentopfen, Kren, Gartenkresse

Auswahl an Blattsalaten, verschiedene Dressings

* * *

Suppe:

Rindsconsommé, Kräuterfrittaten,
Wurzelgemüse

* * *

Hauptgerichte:

Traditionelles Weihnachtsgansl, Apfel-Rotkraut,
Maroni, Erdäpfelknödel, Orangensauce

Gulasch vom Neusiedlersee Zander,
Paprika, Fenchel, Sauerrahm, Bandnudeln

Wiener Schnitzel vom Kalb & Huhn,
Butterreis, Zitrone, Preiselbeeren

Gegrillte Beiriedschnitte,
Provenzalisches Gemüse, Thymianerdäpfel

Vorarlberger Käsespätzle, Bier- & Graukäse,
Röstzwiebeln

* * *

Dessertbuffet:

Schokoladentarte
Dominostein Kuchen
Nougat-Preiselbeerroulade
Nuss-Kirschstrudel
Zimt mousse, Zitrus Salat
Kaiserschmarrn, Zwetschenröster, Bratapfelmus
Grand Hotel Wien Guglhupf

Appetizers:

Austrian meat specialities:
Truffle ham, Tyrolean bacon,
Smoked sausages from Salzburg,
Crackling fat from the "Mühlviertel",
Bacon from the "Pogusch", Homemade mixed pickles

Smoked eel, Scottish salmon marinated & smoked,
horseradish, blinis, sour cream, honey mustard

Romaine lettuce, buttermilk,
Fourme d' Ambert, marinated figs

Braised figs, goat curd cheese, horseradish, garden cress

A selection of leaf salads, various dressings

* * *

Soup:

Beef consommé,
sliced savoury herb pancakes, root vegetables

* * *

Main dishes:

Traditional Christmas goose, apple-red cabbage,
chestnuts, potato dumplings, orange sauce

Pike perch goulash, paprika,
fennel, sour cream, tagliatelle

Deep-fried breaded veal & chicken escalopes,
butter rice, lemon, cranberries

Grilled beef sirloin slice,
provençal vegetables, thyme potatoes

Cheese spaetzle, fried onions

* * *

Dessert buffet:

Chocolate tart
Gingerbread cake
Nougat-cranberry roulade
Nut-cherry strudel
Cinnamon mousse, citrus salad
Kaiserschmarrn, stewed plums, roast apple puree
Grand Hotel Wien Guglhupf